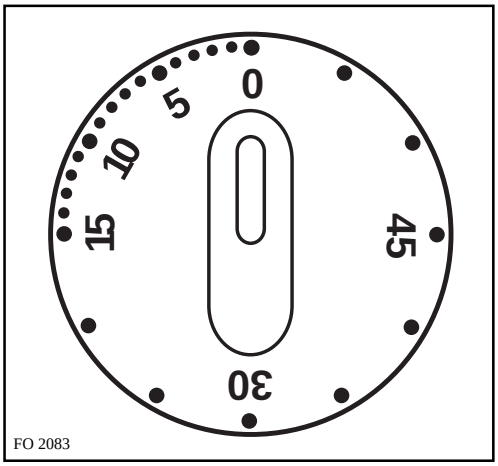
ZANUSSI

Fours multi-fonctions
Multifunktion
Einbau-Backofen
3-Systemen
Inbouw-Fornuizen

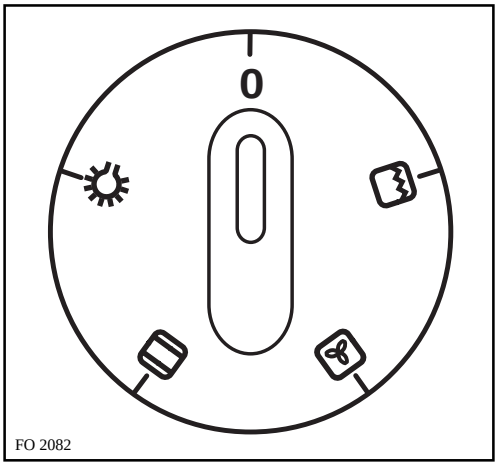
BMC 215

Mode d'emploi
Bedienungs- und Einbauanweisungen
Gebruiksaanwijzing

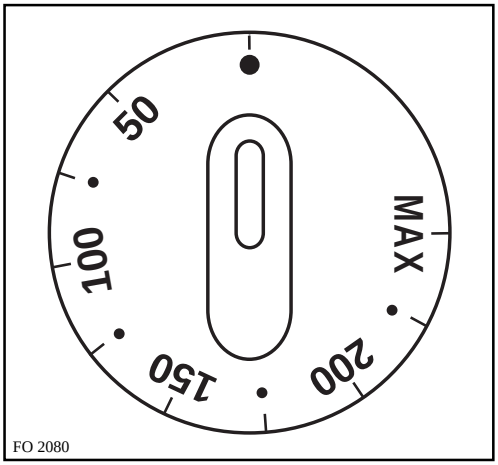
F FRANÇAIS PAGE 6
NL NEDERLANDS PAG 23
D DEUTSCH SEITE 39



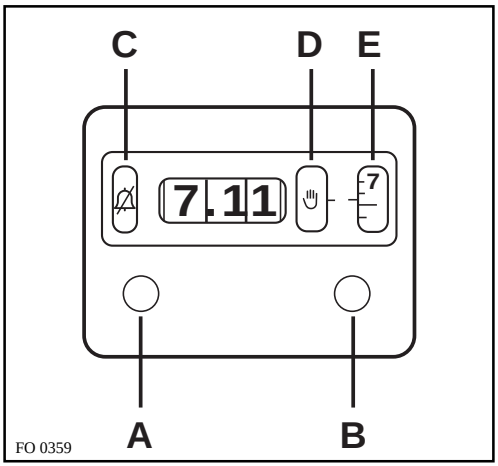
1



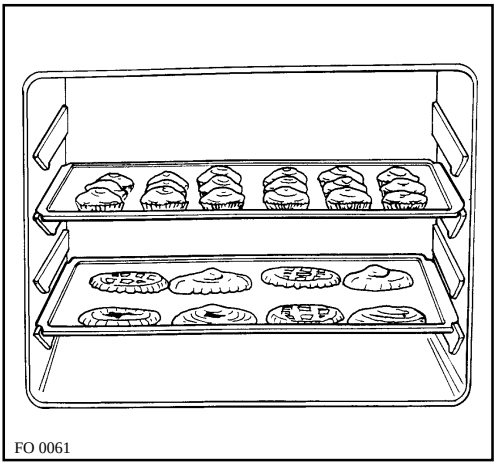
3



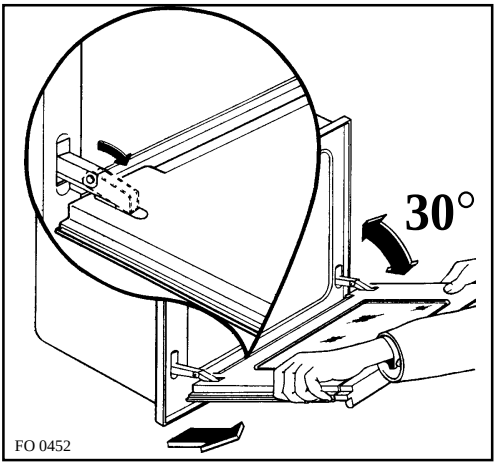
2



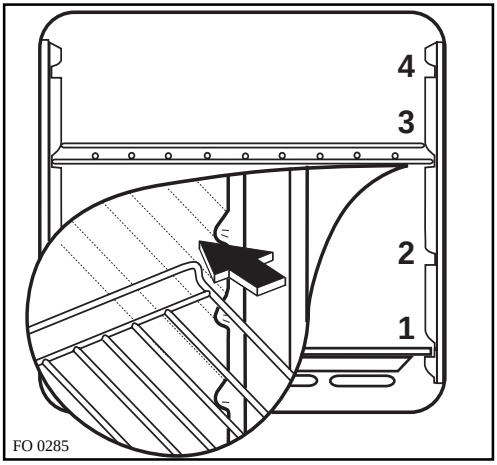
4


FO 0061

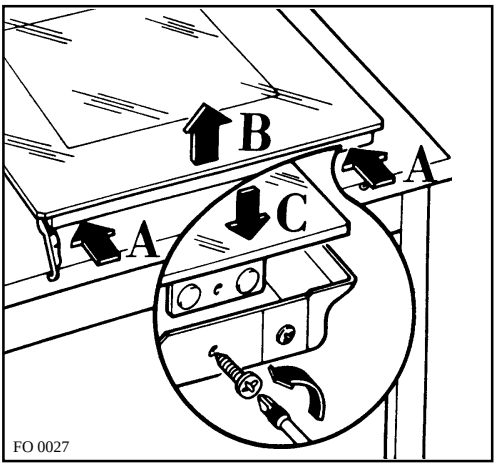
5


30°
FO 0452

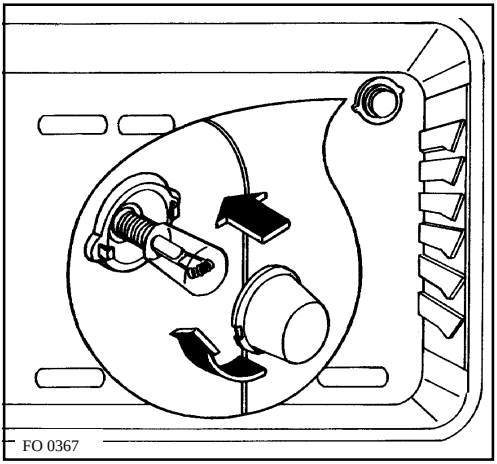
8


4
3
2
1
FO 0285

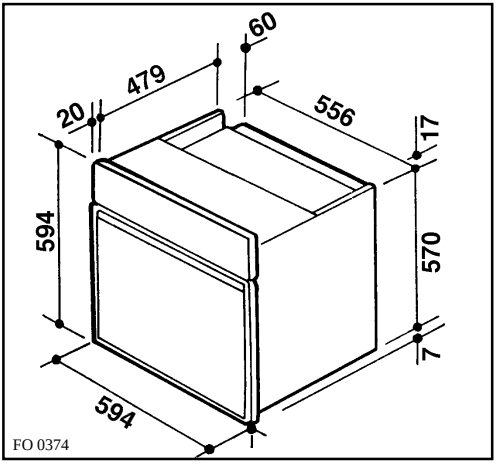
6


B
A
A
C
FO 0027

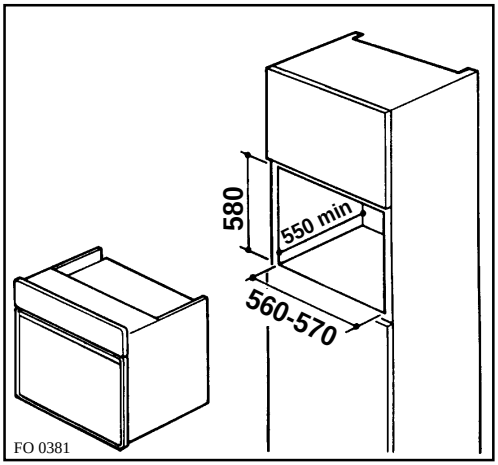
9


FO 0367

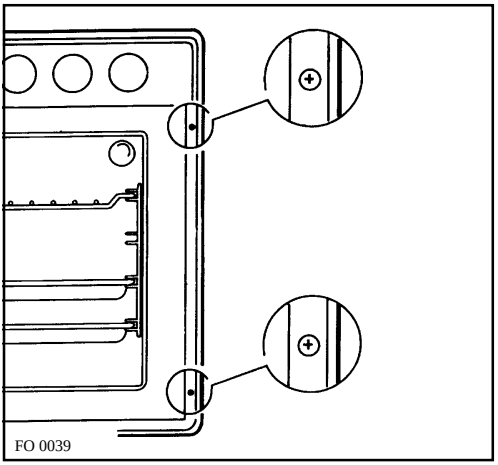
7


60
479
20
556
17
594
570
7
594
FO 0374

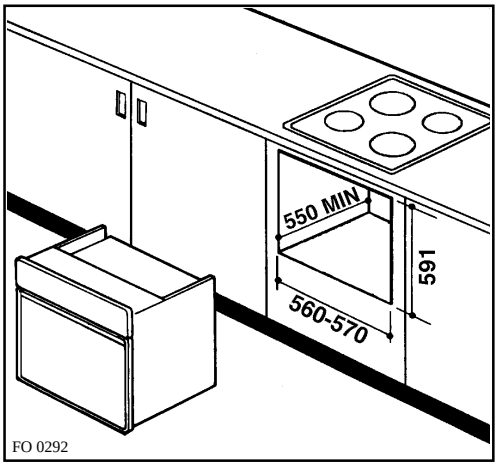
10


580
550 min
560-570
FO 0381

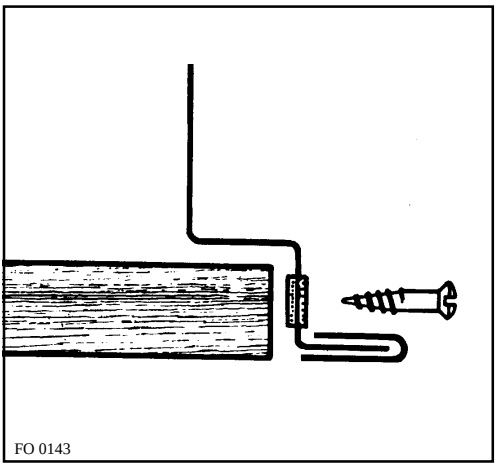
11


FO 0039

13


550 MIN
591
560-570
FO 0292

12


FO 0143

14

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und Wichtinge Hinweise - Einbaubacköfen	Seite	39-40
Anweisungen für den Kunden	Seite	41
Technische Daten	Seite	42
Gebrauch dei Backröhre	Seite	43
Programmierer	Seite	44
Elektrische Backofen	Seite	46
Praktische Hinweise zum Backen und Braten im Multifunktion-Backofen	Seite	47-49
Back- und Brattabelle	Seite	50
Grill-Tabelle	Seite	51
Pflege und Wartung	Seite	52
Anweisungen für den Installateur	Seite	53
Einbau-Anweisungen	Seite	54

WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE - EINBAUBACKÖFEN

Heben Sie auf jeden fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohung lassen sollten, ist es von größter wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinwise verfügen kann.

Diese Hinwise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.

Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.

Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.

Es ist gefährlich Veräanderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.

Das Fett, welches beim Zubereiten im Grill oder im Backofen abtropft, kann in einem niedrigen, feuerfesten Behälter, der mit etwas Wasser gefüllt wird, aufgefangen werden; so wird die Rauchbildung und das Verbrennen des Tropffettes verhindert.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.

Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.

Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.

Geben Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor sprühen Sie nie auf den fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.

Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials. Auch die katalytischen, selbstreinigenden Wände müssen von Zeit zu Zeit gereinigt werden (siehe entsprechenden Abschnitt). Denken Sie daran, daß sich beim Einschalten der Reinigungsphase bei einem Backofen mit selbstreinigenden, pyrolytischen Wänden sowohl der Backofen als auch die Türe stark erhitzen.

Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.

Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «Aus» Stellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.

Dieser Backofen wurde für den Anschluß an jeweils 1, 2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 v) führt zu Zerstórung des Ofens.

Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen von Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorizierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät bei funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Anweisungen für den Kunden

Installation

Die Intallation muss von fachkndigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
Einige Teile sind mit einem Plastikschutz überzogen. Dieser muss unbedingt vor dem Aufheizen entfernt werden.
Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 45 Minuten bei maximaler Einstellung aufheizen. Der dabei entstehende geruch durch Bindemittel der Backofenisolation ist nicht zu vermeiden. Er wird erst nach mehrfacher Benutzung des Herdes völlig verschwinden.

Während des Back-, Brat- und grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen geräteteile heiss, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heissen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heissen Backofentür eingeklemmt werden.
Achtung bei unachtsamer Benutzung der Backofentuer besteht im Bereich der Tuerscharniere Verletzungsgefahr!

SCHUTZVORRICHTUNG
(Kodex: 35791) - (Mod. BMX 315)

Selbstverständlich entsprechen alle unsere Geräte den europäischen Sicherheitsstandards. Um jedoch auch den höchsten Sicherheitsansprüchen gerecht zu werden, und besonders, um speziell kleinere Kinder vor den Gefahren einer Verletzung durch die entstehenden Betriebstemperaturen zu schützen, ist eine Schutzvorrichtung als Sonderzubehör erhaltlich, die ein unbeabsichtigtes Berühren der Ofentür verhindert. Diese Vorrichtung kann über unser zentrales Ersatzteillager unter Angabe der Modellbezeichnung und der Produktnummer, die Sie bitte dem Typenschild entnehmen, bezogen werden.

Technische Daten

Korpusmäße:	Höhe	59	cm
	Breite	56	cm
	Tiefe	55	cm
Bakofen:	Höhe	33	cm
	Breite	44	cm
	Tiefe	39	cm
	Nutzinhalt	56,5	dm^3
Einstellbarer Backofen-Thermostat 50°-250°C		*	
Infrarot-Grill			
Backofen-Lampe		15	W
Motor des Kühlgebläse (Mod. BMC 215)		25	W
Motor des Heißluftgebläses		30	W
Anschlußwert:	Unterhitze	1000	W
	Oberhitze	800	W
	Heißluft	1800	W
	Grill	1750	W
Gesamtanschlußwert:			
Mod. BM 315 - BM 315 W - BM 315 V - BMN 315 - BMX 315		1,845	kW
Mod. BMC 215		1,870	kW
Betribsspannung (50 Hz):		230	V

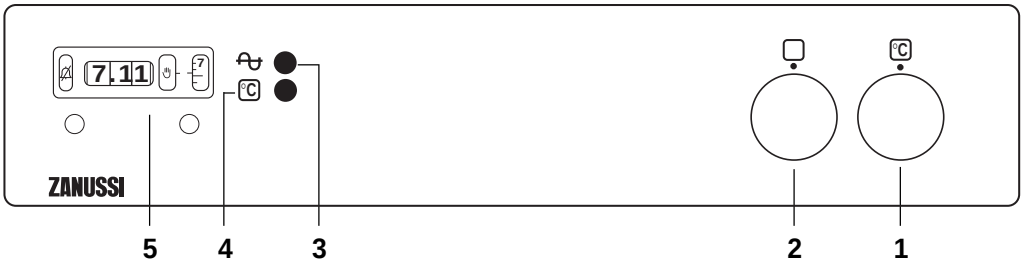
CE Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:
- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **93/68** (allgemeinen Richtlinie);

und weiteren Änderungen.

HERSTELLER: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italien)

Gebrauch der Backröhre

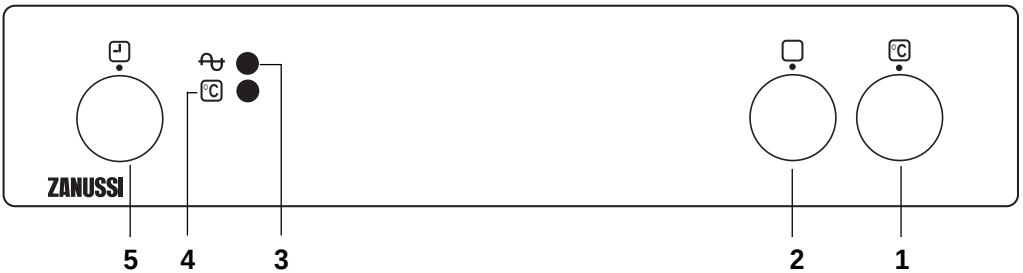
BM 315 - BM 315 W - BM 315 V - BMN 315



Bedienungstabelle

1. Schaltknopf für den Thermostat
2. Schaltknopf für den Wähler
3. Hauptkontrolleuchte
4. Kontrolleuchte für den Thermostat
5. Numerischer Programmierer

BMX 315 - BMC 215



Bedienungstabelle

1. Schaltknopf für den Thermostat
2. Schaltknopf für den Wähler
3. Hauptkontrolleuchte
4. Kontrolleuchte für den Thermostat
5. Minutenzähler

Programmierer

Numerischer Programmierer

Seine Funktion besteht darin, die Backröhre automatisch ein- und auszuschalten. Der Programmierer ist mit einer Digitalühr, die die Zeit anzeigt, sowie mit einer Zeitschaltuhr mit akustischem Signal ausgestattet.

Gebrauch des Programmierers

Wichtig: Wenn ein Kochprogramm eingeschaltet wird, müssen sowohl die Uhr als auch das Fenster "E" die gleiche Uhrzeit anzeigen.
Die Abbildung 4 zeigt die verschiedenen Kommandos des Programmierers.

Schaltknopf «A»
Nach rechts gedreht, ermöglicht er die Einstellung der Zeitschaltuhr (Fenster C).
Wird er herausgezogen, läßt sich die Uhr auf die genaue Zeit einstellen.

Schaltknopf «B»
Nach rechts gedreht, erscheinen folgende Funktionen (Quadrant D):
die Kochzeit (maximal 310 Minuten);
der manuelle Betrieb der Backröhre (Position ✋).
Herausgezogen und nach rechts gedreht, erscheint die gewählte Uhrzeit für den Beginn der Kochzeit. (Quadrant E).

Achtung:
Wenn ein Kochvorgang programmiert wird, muß sich die Ziffer «0» vor der Marke im Quadranten «D» befinden. Anderenfalls den Schaltknopf «B» drehen, um die Ziffer «0» im Quadranten «D» erscheinen zu lassen.

Manueller Betrieb
Um den Ofen manuell zu bedienen, wird der Schaltknopf «B» so weit nach rechts gedreht, bis das entsprechende Symbol ✋ mit der Marke im Quadranten «D» übereinstimmt.

Halbautomatischer Betrieb
Der Beginn des Kochvorganges erfolgt manuell, das Ende wird programmiert (automatisch).
Geben Sie das Kochgeschirr in die Backröhre.
Um die Kochzeit aufscheinen zu lassen, wird der Schaltknopf «B» nach rechts gedreht (Quadrant D).
Nun die Schaltknöpfe der Backröhre in die gewünschte Position drehen.

Automatische Funktion
Geben Sie das Kochgeschirr in die Backöhre.
Den Schaltknopf «B» nach rechts drehen, um die Ziffer «0» mit der Marke in Quadranten «D» übereinstimmen zu lassen.
Den Schaltknopf «B» herausziehen und nach rechts drehen, um in Quadranten «E» die gewünschte Uhrzeit für den Beginn des Kochvorganges aufscheinen zu lassen.
Den Schaltknopf «B» nach rechts drehen, um im Quadranten «D» die Kochzeit aufscheinen zu lassen.
Die Schaltknöpfe der Backröhre in die gewünschte Position drehen.
Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet der Programmierer den Ofen ab (die Ziffer «0» im Quadranten «D» befindet sich dann vor der Marke).

Wichtig:
Um eine programmierte Kochzeit zu unterbrechen, reicht es, den Schaltknopf «B» nach rechts zu drehen, im im Quadranten «D» die Ziffer «0» aufscheinen zu lassen.
Will man den Kochvorgang manuell fortsetzten, wird der Schaltknopf «B» nach rechts gedreht, bis das entsprechende Symbol ✋ mit der Marke im Quadranten «D» übereinstimmt.

Beispiel für den automatischen Betrieb:
Gewählte Uhrzeit für den Beginn des Kochvorganges: 17h; Kochzeit: 2 Stunden.
Geben Sie das Kochgeschirr in die Backröhre.
Vergewissern Sie sich, daß sich die Ziffer «0» vor der Marke im Quadranten «D» befindet.
Den Schaltknopf «B» herausziehen und nach

rechts drehen, um im Quadranten «E» die gewünschte Uhrzeit für den Beginn des Kochvorganges aufscheinen zu lassen (5 h = 17 h).
Den Schaltknopf «B» nach rechts drücken, um im Quadranten «D» die Kochzeit (2 Stunden) aufscheinen zu lassen.
Den Schaltknopf der Backröhre in die gewünschte Position bringen.
Der Programmierer wird sich nun automatisch von 17h bis 19h einschalten.

Anmerkung:
Automatische Kochvorgänge unterscheiden sich in Keiner Weise von normalen Kochvorgängen; die Aufgabe des Programmierers besteht darin, die gewählte Uhrzeit und Dauer des Kochvorganges (z.B. während Ihrer Abwesenheit) einzuhalten Für automatische Kochvorgänge sollte man Gerichte wählen, die keiner besonderen Behandlung bedürfen.
Der Beginn des Betriebes der Backröhre kann maximal 12 Stunden im voraus programmiert werden.

Zeitschaltuhr (sie ist nur dann benützbar, wenn kein Programm im Gange ist).
Drehen Sie den Schaltknopf «A» nach rechts, im im Quadranten «C» die gewünschte Zeit (maximal 60 Minuten) aufscheinen zu lassen.
Um den Signalton zu unterbrechen wird der Schaltnopf«A» so weit gedreht, bis das Symbol mit der Marke des Quadranten «C» übereinstimmt.
Die Zeitschaltuhr hat in keiner Weise Einfluß auf den Betrieb der Backröhre.

ZEITSCHALTÜR
Den Schalter im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten aufziehen, dann bis zur gewünschten Kochzeit zurückdrehen. Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, wird mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

Elektrischer Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 2) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden, und durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 3) kann die geeignetste Temperatur gewählt werden.

Symbole:

- Backofen-Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze eingeschaltet
- Heisluftbetrieb
- Grill

Betrieb

Normal-Beheizung

— Wahlschalter-Knebel auf drehen,

— dann Thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen

Heissluft-Beheizung

— Wahlschalter-Knebel auf drehen,

— dann thermostat-Knebel auf die geeignete Temperatur einstellen.

Grill

— Wahlschalter auf drehen,

— dann Thermostat-Knebel auf "max" einstellen und, falls notwendig nach einigen Minuten auf eine niedrigere Temperatur regeln.

Backofen-Kontrollampe

Sie zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist.

Thermostat-Kontrollampe °C

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht.
Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.
Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

KÜHLUFTGEBLÄSE (BMC 215)

Das Gebläse hat die Aufgabe, die Schalterblende, die Schalter sowie den Griff der Backofentür zu kühlen. Der Luftstrom tritt aus den Kühlrippen zwischen der Schalterblende und der Backofentür aus.
Das Gebläse wird bei Betätigung des Wahlschalters automatisch ein- und ausgeschaltet.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, bleibt der Ventilator nach dem Ausschalten des Ofens noch so lange in Betrieb, bis die Temperatur auf normale Werte absinkt.

Alle Kochvorgänge werden bei geschlossener Backofentür durchgeführt.

Praktische Hinweise zum Backen und Braten im Multifunktion-Backofen

Mit diesem Backofen sind die besten Ergebnisse beim Backen und Braten der verschiedensten Gerichte zu erzielen.

Normaletrieb

Hitze von oben und von unten. Es wird empfolen die mittlere Einschiebeleiste zu benutzen. Sollte das Gericht mehr Wärme von oben oder von unten benötigen, sobenutzen Sie die oberen oder die unteren Einschiebeleisten.

Das Backen mit Heissluft

Die Wärmeübertragung geschieht hierbei durch heisse Luft, die von dem Lüfterrad in der Backofenrückwand in Bewegung gesetzt wird (Zwangs-Konvektion).
Damit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und schnell im Backofen. Daher können in den verschiedenen Etagen mehrere Gerichte gleichzeitig gegart werden. Durch die ständige Luftbewegung keine Geruch-oder geschmacksübertragung findet selbst bei unterschiedlichen Gerichten.
Bei Heissluftbetrieb können bis zu 2 Bleche Kleingebäck gleichzeitig eingeschoben werden. Beim Backen oder Garen in nur einer Etage wird empfohlen, zur besseren Beobachtung, die unteren Einschiebeleisten zu benützen.
Heissluftbetrieb eignet sich auch besonders gut zum Sterilisieren und zum Dörren von Pilzen oder Obst.

Ratschläge zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150-200°C) und daer ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.
Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebakken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel flüssigkeit unnötig verlängert werden.
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden (Abb. 5).
Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrokknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200-250°C) gebraten werden.
helles Fleisch, Geflügel, und fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150-175°C).
Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.
Ob das Fleisch garist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.
Das Fleisch kann entweder in einem feuerfesten Geschirr oder direkt auf dem Bratrost, unter welchen der Fettfänger zum Sammeln des Bratensaftes eingeschiben wird, gegart werden.
Der Bratrost wird wie in Abbildung 6 eingeschoben.
Der Rost kann mit Wölbung nach oben oder nach nten eingeschoben werden (Abb. 6). Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.
Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.

Ratschläge zum Grillen

Alle Fleischarten eignen sich zum Grillen, Ausnahme machen lediglich Wildfleisch und Hackbraten.
Fleisch und Fisch werden vor dem Grillen mit Öl bestrichen.
Je flacher das grillgut ist, um so näher am Grillstab grillen und umgekehrt. Um eine gute Bräunung zu erzielen, wird der Rost in die 4.
Mit etwas Wasser in der Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne wird die Reinigung erleichtert. Fettpfanne in die erste Einschiebeleiste von unten einschieben.
Bei jedem Back-, Brat- oder Grillvorgang muss die Backofentür geschlossen bleiben. Währende des Backofenetriebs bleibt die Backofenlampe eingeschaltet.

Achtung!
Kein Kochgeschirr bzw. Fettpfanne oder Backblech sowie Alu-Folie auf den Backofenboden stellen.
Es könnte während des Betriebs des Gerätes en Wärmestau entstehen, der das Back-bzw. Bratergebnis nachteilig beeinflust und das Email beschädigen kann.

Multifunktion Backofen - Back- und Brattabelle

Gerichte	Menge	Leiste v. unten		Temperatur °C		Garzeit Stunden. Minuten
		Heissluft Betrieb	Normal Betrieb	Heissluft Betrieb	Normal Betrieb	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1 kg	2	2	180	190	2.00-2.15
Roastbeef: halb durch (englisch)	x cm Dicke	2	2	200*	210*	0.04-0.05
Roastbeef: rosa (medium)	x cm Dicke	2	2	200	210	0.06-0.08
Roasttbeef: durch (well done)	x cm Dicke	2	2	180	200	0.10-0.12
Schweinefleisch						
Schulterbraten mit Schwarte	1kg	2	2	160	180	2.00-2.30
Haxen	je 1 kg	2	2	160	180	1.45-2.00
Lendenbraten	750gr	2	2	180*	190*	0.45-1.00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Haxen	1 kg	2	2	160	180	2.00-2.150
Lammfleisch						
Keulenbraten	1 kg	2	2	180	190	1.45-2.00
Geflügel						
Brathähnchen	1 kg	2(1-3)	2	180	190	1.00-1.15
Gans	2.5-3.5 kg	1	1	180	200	3.00-3.50
Fasanenbraten	0.8-1.0 kg	2(1-3)	2	170	190	1.00-1.30
Fisch						
Fisch, ganz	1 kg	2(1-3)	3	180	200	0.45-1.00
Pizza						
auf der Fettpfanne gebacken	—	2(1-3)	2	180	200*	0.25-0.35
Aufläufe						
süss und gesalzen	—	2	2	180	200*	0.45-1.15
Formkuchen						
Rührteig	—	2	1	160	175*	1.00-1.10
Biskuittorte	—	2(1-3)	1	170	180*	0.30-0.35
Hefeteigen naturell	—	2(2-3)	1	170	180*	0.45-1.00
Torten	—	2(1-3)	2	160	175	0.45-1.00
Käsekuchen	—	2(1-3)	2	150	170	1.10-1.20
Sandkuchen	—	2(1-3)	2	170	180*	0.30-0.40
Tortenböden (Mürbeteig)	—	2(1-3)	3	170	180	0.20-0.30
Tortenböden (Rührteig)	—	2(1-3)	2	160	175	0.25-0.30
Mürbeteigkuchen	—	2(1-3)	2	180	190	0.50-1.10
Blechkuchen						
Roggenbrot	—	2(1-3)	2	190*	190*	0.30-0.45
Blätterteig	—	2(2-3)	2	170*	180*	0.25-0.30
Strudel	—	2(1-3)	2	170	180	0.50-1.10
Biskuitrolle	—	2(1-3)	2	170	180*	0.12-0.18
Kuchen mit Füllung	—	2(1-3)	2	160	170	0.30-0.40
Kuchen mit Obstbelag	—	2(1-3)	2	160	170	0.45-1.00
Spritzgebäck	—		3		175	0.18
Spritzgebäck	—	1-3	—	150		0.24
Spritzgebäck	—	2	—	150		0.22
Baisers	—	(1-3)	2	100	100	2.00-2.30

1. Beim Heißluft-Backofen beziehen sich die Garzeiten auf die erste angegebene Einschiebeleiste.
2. Wenn zwei Gerichte gebacken werden, verwenden Sie Einschiebeleisten 1 und 3.
3. Beim gleichzeitigen Backen von mehreren Gerichten, empfiehlt es sich, aufgrund der grösseren Beschickung des Backofens, die angegebene Garzeit um etwa 10 Minuten zu verlängern.
4. Beim Backen bzw. Braten von Gerichten, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind, ist es erforderlich, den Backofen verzuheizen (es handelt sich meistens um Hefeteige).
5. Beachten Sie, daß bei Temperaturen ab etwa 180°C, Backöle und Fette verbrennen, den Backofen beschmutzen und Rauch entwickeln. Arbeiten Sie daher vorzugsweise mit Heißluft.

Multifunktion Backofen - Grill-Tabelle

Gericht	Menge	Leiste v. unten	Garzeit	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4-6	4	0.12	0.08
Beefsteaks	4-6	4	0.10	0.06
Würste	15-20	4	0.12	0.05
Brot zum Rösten	—	4	0.03	0.01

Die Fettpfanne ist in die Leiste von unten einzuschieben.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten-und flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.
Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch-bzw. Bratvorgäange, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.
Hier finden Sie zwei Temperaturreglertabellen.
Die erste Temperaturregler-Tabelle gibt die Garzeiten, Temperaturen und Einschiebeleisten zum Backen u. Braten im Multifunktion-Backofen an.
Aus der zweiten Temperaturregler-Tabelle entnehmen Sie die jeweiligen Einstellungshinweise zum Grillen.
Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Pflege und Wartung

Wichtig
Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.
Für eine lange Lebensdauer des GerGtes ist es nötig, regelmässig flgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:
durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
Keine Scheuermittel verwenden.
Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.
Die Emaillierung des Backofens ist ausserst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht.
Reinigen Sie den Backofen grundsätzilich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damt vermieden.

Austausch der Backofenlampe

Das Gerät spannungslos machen, die Glaskappe abschrauben (Abb. 7), defekte Glühlampe austauschen.
Glühlampe: 15 W, 230 V, 50 Hz, 300°C, E14.
Glaskappe: wieder anschrauben und Gerät wieder anschliessen.

Reinigung der Backofentür

Um die Backofentür besser reinigen zu Können, empfehlen wir, diese regelmäßig abzunehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
öffnen Sie die Tür vollständig: drehen Sie die Sicherungs laschen nach vorne (Abb. 9). Danach Tür schließen bis diese an den Sicherungslaschen anstehet, Tür leicht anheben und aus der Scharnierverankerung heben. Legen Sie die Tür auf eine waagrechte Fläche;
lösen Sie die Schrauben (Abb. 9) und heben Sie die Glasscheibe leicht (Abb. 9); entfetnen Sie die Scheibe, indem Sie sie nach vorne wegziehen; Nach der Reinigung der Glasscheibe, setzen Sie diese wider in die Tür ein; Die Tür wird in umgekehrter Reihenfolge der Schritte wieder eingesetzt.
Die Tür sitzt richtig, wenn die Hebel perfekt in die Scharniere passen.

Anweisungen für den Installateur

Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen.
Jegliche Eingriffe müsen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:
Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
Die Steckdose oder der mehrpolige ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein. Das gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem stecker erforderlich ist, welcher auf di auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken. Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss swischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter)mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Das gelb-grüne Erdungskabel darf dagegen nicht durch den Ausschalter unterbrochen werden.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.
Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden. Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.
Als anschlußleitungen sind, unter Berücksinchtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet.
H07 RN-F
H05 RN-F
H05 RR-F
H05 VV-F

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingbauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.
Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommene werden können.
Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.
Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät gehört zur Klasse Y des Schutzes gegen Erwärmung der Umgebung. Das bedeutet, dass das Gerät mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmasse (Abb. 10).

Als Einbaugerät

Einbau in ein Kolonnenmöbelstück

Die Nische des Möbelstückes muß die in Abbildung 11 angegebenen Maße besitzen.

Als Einbaugerät

Mit Kochmulde (Abb. 12).

Unterbau des Herdes

Bevor das Gerät in die Nische eingeschoben wird, muss die Kochmulde angeschlossen werden (siehe betreffenden Paragraph).
Herdtür öffnen und den Herd mittels der 4 Holzschrauben, welche genau in die vorgesehenen Rahmenlöcher passen, am Möbel befestigen (Abb. 13 und 14).